42e Année — N° 41 11 Octobre 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Les ventes de vins à long terme et le « change »

Tous marchés à long terme sont devenus très aléatoires en raison de l'instabilité des « *changes* ». Le *franc* vaut en ce moment 25 centimes-or. Que vaudra-t-il dans six mois? Peut-être plus, peut-être moins, cela dépendra des circonstances ou d'événements dont nous ne sommes pas maîtres et que nous ne saurions prévoir.

La question intéresse tous les propriétaires de caves un peu importantes, pour lesquelles il est d'usage de stipuler des enlèvements et des paiements échelonnés parfois sur huit à dix mois.

Aussi croyons-nous opportun de publier la lettre suivante, qui soulève ce délicat problème :

Château de Maillaud, par Tarascon (B.-du-R.).
Septembre 1925.

« Abonné depuis 22 ans au *Progrès Agricole*, permettez-moi de vous soumettre les réflexions suivantes :

Votre numéro du 13 septembre donne un contrat type de vente des vins.

Avec une sage prévoyance, il y maintient une clause soigneusement rédigée quant aux droits sur l'à-compte en cas de défaillance de l'acheteur.

Il y manque une autre clause encore plus nécessaire en ce temps-ci, pour le cas de défaillance de la monnaie, c'est-à-dire du franc papier.

En portant au 30 juin les délais de retiraison — et, pour ma part, je concéderais tout aussi bien au 1er et même au 15 août, — le vendeur s'expose à une variation monétaire susceptible pour le moins, par renchérissement du prix de la vie, d'absorber tout son bénéfice.

Je m'étonne que le *Progrès Agricole*, toujours en tête des innovations utiles, ainsi que son nom le lui impose, n'ait encore émis aucune suggestion sur cette question pourtant si grave pour des marchés à long terme comme ceux de récolte à récolte.

Cependant les solutions ne manquent pas ; en voici trois :

1° Contracter en dollars des Etats-Unis ; } Paiement en francs papier
2° Contracter en francs or } au cours ;

3° Contracter en francs papier avec la même garantie de change que le 4 o/o actuellement en cours d'émission.

Veuillez agréer, etc. ».

GÉNÉRAL NAYRAL DE BOURGON.

Il semble bien, a priori, qu'acheteurs et vendeurs auraient intérêt à suivre l'exemple qui leur est donné par notre Gouvernement. Déjà, lorsque notre monnaie était stable, les opérations à long terme sur le vin étaient aléatoires, aussi bien pour le commerçant lorsque les cours venaient à baisser, que pour le propriétaire dans le cas contraire. Dans les circonstances actuelles, le risque à courir ne devient-il pas énorme ?

Nous posons la question à tous les intéressés.

Transformation des marcs de raisins en engrais actif

Le marc de raisins peut être utilisé comme engrais. Il renferme à la fois de l'azote (1 à 1.50 pour 100), de l'acide phosphorique (0,50 pour 100) et de la potasse (1 pour 100) ; ce dernier principe fertilisant disparaît lorsque l'on extrait au préalable la crème de tartre que le marc contient au sortir de la cuve.

Le marc est *acide*, et c'est pour détruire cette acidité, qui en entrave la décomposition, en même temps que pour l'enrichir en principes fertilisants, que M. Roos a imaginé, il y a longtemps déjà, d'en faire un compost en y incorporant diverses substances.

Pour détruire l'acidité, M. Roos conseillait l'emploi de *scories*, à la dose de 4 o/o du poids du marc.

A une date plus récente, les scories étant devenues rares, il les remplaçait par de la chaux ou de la chaux-magnésie.

On pourrait aussi utiliser avec avantage les phosphates minéraux finement moulus (microphosphates), qui auraient l'avantage, comme les scories, d'enrichir le mélange en acide phosphorique.

Ce choix fait, il n'y a plus qu'à suivre les indications données par l'auteur du procédé :

« Stratifier le marc par couches de 20 à 25 centimètres d'épaisseur, dont on apprécie le poids approximativement, répandre à la volée 4 o/o de scories, — ou 5 à 6 o/o de phosphate finement moulu, — ou 2 o/o de dolomagnésie ou de chaux.

Arroser la couche ainsi faite, avec 15 litres environ, par 100 kg. de marc, d'un purin artificiel, obtenu en dissolvant 2 k. 500 de sulfate d'ammoniaque dans un hectolitre d'eau, et en ajoutant à cette dissolution 1 kg. de dolomagnésie ou de chaux.

On élève le tas autant qu'on veut, en procédant de même y compris l'arrosage par couches successives. La dernière est recouverte de 5 à 10 centimètres de terre.

Au bout de très peu de temps, la température s'élève considérablement dans la masse où s'établit une fermentation très active, qu'on laisse continuer sans intervenir.

Après trois semaines, on recoupe le tas transversalement, pour le reformer à deux mètres plus loin. L'opération a pour but de mélanger les couches différentes, et de mieux répartir les produits ajoutés. La fermentation, un instant arrêtée reprend bientôt, mais avec moins d'activité ; le marc est alors devenu très friable.

Au moment de l'emploi, le second recoupage effectué pour le transport complète le mélange, qui serait un peu insuffisant après un seul.

On peut également envisager l'enrichissement en principes actifs, dans le but de réduire au minimum les frais d'épandage.

Il peut se faire en additionnant chaque couche des matières azotées, phosphatées, potassiques, dont on dispose, sous la seule condition qu'elles ne soient pas acides ».

Dans les exploitations qui possèdent une fosse à purin, on pourra se dispenser de fabriquer du purin artificiel. Il n'y a aucun inconvénient non plus à stratifier le marc, additionné de scories ou des autres éléments indiqués, avec des couches de fumier de ferme ou d'écurie, sans négliger, bien entendu, les arrosages au purin naturel ou artificiel.

A propos des cours du blé

Un de nos lecteurs de la Dordogne nous adresse la note suivante :

Saint-Pardoux-la-Rivière (Dordogne).

« Après avoir lu dans le *Progrès* du 13 septembre, la reproduction d'un appel de l'*Echo du Sol* aux agriculteurs, appel auquel vous donniez avec raison votre assentiment, j'ai été quelque peu surpris de trouver en première page

d'un grand quotidien le conseil ci-inclus de l'Association générale des producteurs de blé qui semblerait plutôt émaner d'une association d'acheteurs.

L'avis d'hommes éclairés étant toujours précieux, je vous serais très obligé de vouloir bien nous dire si le dit conseil mérite bien le qualificatif qui le précède ».

Voici maintenant le « Conseil » qui a provoqué l'émotion de notre correspondant :

« L'Association générale des producteurs de blé a adressé à ses adhérents la note suivante, relative à l'évaluation de la récolte de 1925 :

« L'estimation officielle de notre récolte (89 millions 561.060 quintaux), vient d'être publiée par le ministère de l'agriculture.

« Notre précédente estimation (82 millions de quintaux) était peut-être un peu juste.

« Les battages, en effet, dans les régions qui ont pu battre, ont donné des résultats plutôt supérieurs à ceux que l'on attendait. Rallions-nous donc pour l'instant aux chiffres officiels. Toutefois, constatons que, par suite des pertes par germination et mauvaise conservation en meules, notre chiffre primitif sera bien près de représenter la quantité de blé indigène réellement disponible pour la panification. Il faut ajouter une quantité d'environ 4 à 5 millions de quintaux que l'Algérie et la Tunisie, qui ont une belle récolte, pourront nous envoyer.

« Cette quantité totale représente, à peu de chose près, ce qui nous est nécessaire pour l'alimentation nationale : *Il est donc probable que nous ne serons pas obligés (ou très peu) d'avoir recours à l'importation.*

« Les quantités importées jusqu'à présent le sont au compte de la fabrication des semoules et pâtes alimentaires, ou en admission temporaire. Le principe de la vente par douzième reste recommandable. C'est la véritable solution qui peut empêcher et l'effondrement des cours et l'entrée inutile des blés étrangers. Une hausse appréciable des prix, à l'heure actuelle, pourrait se retourner contre nous, en facilitant l'entrée des blés exotiques dont nous n'avons pas besoin (surtout au moment où *certains blés étrangers sont offerts à la France, nous ne savons pas par quels artifices, à des prix très inférieurs au cours mondial*). En sorte, qu'autant nous avons conseillé la résistance au cours inférieur à 120 francs, autant nous engageons la culture *à assurer aux cours actuels la juste alimentation des moulins* ».

Cette communication semble, en effet, contredire le premier manifeste de l'Association générale des producteurs de blé, que nous avons publié dans le *Progrès* du 16 août (page 160).

Cette Association est uniquement composée de producteurs, qui ont tout intérêt au maintien de prix rémunérateurs.

Pourquoi cette apparente contradiction? Il y a là des « inconnues » qui nous échappent. D'abord l'annonce, plus ou moins véridique, d'une importation de deux millions de quintaux de blés russes ? Peut-être des manœuvres du haut commerce des grains, auxquelles chercherait à parer l'Association des producteurs de blé ?

Cette hypothèse se présentait à notre esprit en relisant, ces jours derniers, un discours de Pouyer-Quertier qui ne date pas d'hier (28 décembre 1884) — mais qui pourrait redevenir d'actualité? En voici un intéressant passage :

« Je dis que la *Ligue antiprotectionniste contre le renchérissement du pain et de la viande* est une ligue antinationale, qu'elle est organisée contre l'existence même et le salaire de nos ouvriers ; et il me suffit, pour répondre aux observations contraires, de vous rappeler les délibérations des Chambres de Commerce de Marseille et du Havre... Savez-vous ce que demandent les membres de ces Chambres de commerce ? Ils demandent, sans tenir compte des charges qu'elle supporte, qu'on n'accorde aucun droit compensateur à l'Agriculture, *parce que leurs ports prendront d'autant plus de développement qu'on apportera plus de blé de l'étranger.*

Ainsi ils établissent la fortune à venir de leurs ports sur les ruines de l'agriculture française ! Sur la destruction du salaire de nos ouvriers ! Que leur importe que vous ne produisiez plus ni blés, ni seigles, ni orges, ni avoines, pourvu que leurs ports soient prospères et que leurs entrepôts regorgent de céréales ?... »

Et nous passons sous silence quelques observations encore plus dures du sénateur Pouyer-Quertier.

— D'après les statistiques ministérielles, nous avons produit cette année, Algérie comprise, assez de blé pour satisfaire aux besoins de la consommation.

Alors, pourquoi laisser importer 2 millions de quintaux de blés russes, sans compter ceux d'autres provenances? Deux millions de quintaux, cela fait au bas mot 220 millions de francs. Est-ce un moyen de raffermir notre « change » ?

Puisqu'il nous est interdit, à nous Français, d'exporter nos blés, pourquoi n'interdirait-on pas également l'importation des blés étrangers ? ...

Que si l'on trouve cette mesure excessive, pourquoi ne pas opposer à la spéculation, des droits de douane assez élevés pour arrêter ses agissements ?

Les Italiens ont rétabli le droit d'avant-guerre sur les blés : 7 lire 50 **or**, ce qui correspond à 30 francs français.

Pourquoi ne les imiterions-nous pas ?

La défense des crus bourguignons

Le tribunal civil de Beaune a rendu, à la date du 25 avril 1925, un jugement qui intéresse tous les propriétaires des crus classés.

Ce jugement tend à réserver le nom de « Bourgogne » aux

vins produits par les diverses variétés de *Pinot*, à l'exclusion non seulement des hybrides producteurs directs, mais encore de tous autres cépages tels que le Gamay, le Melon, etc... Voici les conclusions du tribunal :

« Le tribunal dit que les vins provenant de vignes plantées en hybrides producteurs directs ne peuvent, quant à présent, être déclarés ni sous l'appellation « Bourgogne », ni sous une appellation de cru, ni sous une appellation tirée du nom d'une localité vignoble, ces vins pouvant seulement être déclarés soit comme vins rouges ou comme vins blancs, soit encore comme vins rouges ou vins blancs d'hybrides producteurs directs.

Qu'à fortiori, ces vins d'hybrides récoltés sur la commune de Boncourt ne peuvent être déclarés comme vins de Vosne-Romanée.

— Sur les appellations Bourgogne rouge et Vosne-Romanée appliquées à un vin provenant du plant ordinaire le Gamay : Dit que d'après les usages locaux, loyaux et constants, l'appellation « Bourgogne », les appellations de crus ou les appellations tirées des noms de localités telles que Vosne-Romanée, sont réservées exclusivement aux vins fins produits par le plant dit Pinot de Bourgogne, rouge ou noirien et par le Pinot blanc de Bourgogne ou Chardonnay.

— Sur les vins provenant du Gamay : Dit que ces vins n'auront droit, soit à l'appellation Bourgogne, soit à l'appellation de crus ou de localités qu'à la condition que ces appellations soient précédées ou suivies du mot « ordinaire » ou du mot « Gamay » au choix du déclarant.

— Sur les vins provenant d'un mélange de Pinot et de Gamay, connus sous le nom de « Passe-tout-grain » : Dit que, d'après les usages locaux, loyaux et constants, l'appellation Bourgogne ou l'appellation Vosne-Romanée ou telle autre appellation soit de cru, soit de localité, devra être précédée ou suivie du qualificatif « Passe-tout-grain » ou « Grand ordinaire » au choix du déclarant.

— Sur le vin dit « Alligoté » : Dit que le vin provenant de ce plant pourra, au choix du déclarant, s'appeler soit « Bourgogne alligoté », soit « Bourgogne grand ordinaire », soit « Vosne-Romanée blanc grand ordinaire ». Cette règle s'étendant aux autres communes ou localités vignobles et s'appliquant au vin blanc ordinaire issu soit du Melon, soit du Gamay, soit de tout autre plant ordinaire, mais avec le qualificatif « ordinaire » seulement, — *les hybrides producteurs directs étant seuls exceptés...* ».

Ce jugement a été rendu à la requête des présidents du syndicat viticole de Vosne-Romanée, du syndicat de défense de Nuits-Saint-Georges et de divers propriétaires de la région.

Le procédé Rassiguier contre la chlorose

Réponse à un de nos lecteurs.

Le badigeonnage des plaies de taille se fait avec une solution de 30 à 40 kilos de sulfate de fer dans 100 litres d'eau. Pour des vignes jeunes, il est prudent de ne pas dépasser la dose de 30 kilos.

Le traitement est d'autant plus efficace qu'il est pratiqué de bonne heure (du 15 octobre au 15 novembre pour la région méridionale), mais il comporte certains risques et peut amener la mort de quelques bras de vignes.

Il est arrivé, cette année même, que des vignes badigeonnées de très bonne heure sont restées engourdies au printemps ; les bourgeons ne sont sortis que très tardivement et, la sécheresse ne leur ayant pas permis de rattraper le temps perdu, sont restés courts et peu chargés de fruits.

La meilleure solution consiste à remplacer les porte-greffes chlorosants par ceux qui ne craignent pas le calcaire.

Résistance au Mildiou de diverses variétés de pommes de terre

Dans une communication faite à la Société nationale d'horticulture de France, M. Simonet relate les résultats de ses expériences sur la résistance de diverses variétés de pommes de terre aux attaques du *Phytophtora infestans* (Mildiou). Le classement est le suivant :

Variétés très résistantes : *Bravo* et *Rouge du Soissonnais*.

Variétés résistantes : *Pousse-debout*, *Fin de Siècle*, *Express* et *Vitelotte*.

Variétés assez résistantes : *Institut de Beauvais*, *Négresse Royale* et *Victor*.

Variétés sensibles : *Marjolin têtard*, *Merveille d'Amérique*, *Belle de Fontenay* et *Early rose*.

Variétés très sensibles : *Quarantaine de la halle*, *Green Mountain* et *Saucisse*.

Le marché des vins

Les propriétaires, pour la plupart, refusent les offres de 7 fr. à 7 fr. 50 pour les vins logés de qualité courante.

Ils savent que la récolte sera mauvaise en bien des régions, et que la production totale sera loin d'atteindre celle de 1924.

L'opinion générale, sur les marchés méridionaux, reste optimiste. On estime qu'aussitôt terminée la campagne des « sous-marc », ce qui ne saurait tarder, le prix de 8 francs le degré sera rapidement retrouvé — et peut-être bien dépassé pour les vins de bonne qualité.

L. Degrully.

LE VIGNOBLE DES LACS SUISSES

Le voyageur qui traverse du Sud au Nord les lacs de Genève ou de Neuchâtel a l'impression d'arriver dans une région entièrement viticole comme le Languedoc.

Mais ce n'est qu'une impression comme celle de l'immense forêt équatoriale qui n'offre souvent, paraît-il, qu'une bordure aux bords des rivières.

Le vignoble est limité aux altitudes de 375 à 650 mètres.

Comme il occupe des pentes particulièrement raides, il suffit d'un kilomètre en projection horizontale pour résumer sa largeur sur une carte.

Quant au déploiement en longueur, il est d'environ 30 kilomètres sur le lac de Neuchâtel et de 60 kilomètres sur le lac de Genève.

L'orientation au Sud-Est est partout favorable à la vigne ainsi abritée des vents du Nord et recevant le soleil sous le « cosinus » maximum tout en évitant la grillure qui se produit l'après-midi aux expositions regardant le couchant.

Les vignobles des lacs suisses constituent en quelque sorte la dernière nervure de l'éventail des côtes viticoles de la Limagne, du Forez, du Beaujolais-Côte-d'Or.

La côte du lac de Genève est plus abrupte que celle de Neuchâtel. Mais cette dernière est mieux abritée des vents du Nord par les chainons du Jura plus proche.

Climat

Voici quelques chiffres pour fixer les idées au point de vue météorologique :

		Température			Jours
	Altitude	Juillet	Année	Pluie	clairs d'été
Lausanne	553m	18°4	8°9	1.015mm	55
Genève	405m	19°5	9°5	859mm	44
Neuchâtel	487m	18°8	8°9	938mm	38

En réalité le ciel est plus ensoleillé dans la côte que dans les villes mêmes qui sont au pied, sauf Lausanne occupant un plateau au niveau même du vignoble, et où on compte 1.277 heures de soleil en été.

Les pluies d'été sont un peu plus abondantes que les précipitations hivernales.

Ce climat correspond bien à celui des coteaux du bassin de la Saône et d'Alsace situés aux altitudes de 200 à 400 mètres. Il est seulement un peu plus mouillé en hiver, mais cela ne regarde pas la vigne.

Il est même probable que les hivers ne sont pas plus froids puisqu'on ne butte guère la vigne en Suisse.

Toutefois l'insolation est moindre qu'au bord des lacs regardant l'Italie où l'on compte 1.413 heures en été soit 59 pour cent de la possibilité totale au lieu de 41 pour cent au bord du lac de Genève.

Sols

La vigne est indifférente au sol en ce sens qu'elle végète sur tous les terroirs, on s'en aperçoit en Suisse.

Le lac de Neuchâtel est entaillé dans les terrains calcaires du crétacé inférieur où l'étage néocomien a pris son nom.

Le lac de Genève est creusé dans la molasse rouge — au moins sous les côtes viticoles — mais celle-ci porte des marges de terrain glaciaire avec boues et cailloux roulés, et de poudingues.

En principe les vignes neuchatelloise sont en terrain calcaire, celles du canton de Vaud en sol non calcaire.

Dans les deux cas, il y a des alluvions et des cônes torrentiels occupés par quelques vignes.

Les terres du vignoble de Vevey s'étendant sur une vingtaine de kilomètres à l'Est de Lausanne ont fait l'objet d'une étude détaillée de M. J. Anken, parue durant la guerre dans les *Annales de la Science agronomique*.

Un grand nombre d'analyses ont été faites à Montpellier et à Genève.

Malheureusement il ne semble pas qu'on en ait tiré des conclusions au point de vue de la production vin.

Cette région est une véritable marquetterie ; les routes montant en lacets ont contribué à la formation de terrasses artificielles où la nature perd ses droits.

Voici toutefois les moyennes citées par M. J. Anken et arrondies en grammes par kilogramme de terre :

	MOLASSE ROUGE		POUDINGUE		ALLUVIONS	
	Sol	Sous-sol	Sol	Sous-sol	Sol	Sous-sol
	—	—	—	—	—	—
Analyse mécanique :						
Terre fine	811gr	764gr	626gr	613gr	562gr	576gr
Analyse physique :						
Humidité	24	26	20	24	21	21
Sable grossier	40	60	83	85	80	79
— fin	531	514	555	521	524	478
Argile	279	256	149	137	173	171
Calcaire	91	111	170	213	173	231
Matière organique	35	31	18	20	28	21
Analyse chimique :						
Azote	0.16	0.14	0.17	0.10	0.14	0.12
Acide phosphorique	0.17	0.12	0.16	0.15	0.21	0.18
Potasse	1.20	1.05	0.79	0.74	0.95	0.95

La mollasse rouge donne des terres fortes argileuses ou argilo-calcaro-siliceuses, les poudingues des terres silico-argilo-calcaires, les alluvions des sols argilo-silico-calcaires.

La reconstitution a été facile dans les terrains peu calcaires à l'exception de certaines alluvions.

La proportion de glaciaire augmente en se rapprochant de Genève.

Les cépages

La production des vins blancs est celle qui domine de beaucoup et le cépage Fendant, chasselas plus ou moins roux, constitue la base de l'encépagement.

C'est ainsi que la côte de Neuchâtel compterait neuf dixièmes en Fendant et un dixième seulement en cépages rouges, dont le Pinot noir fin donnant le « vin du diable » de Cortaillod.

Nous ne nous occuperons désormais que du « blanc ».

Il est généralement greffé sur franco-américain comme Aramon × Rupestris n° 1, Mourvèdre × Rupestris 1202 et surtout Riparia × Rupestris 3309 de Couderc acheté aux pépiniéristes français, en particulier dans le Gard et l'Hérault.

C'est l'Etat qui se charge de ces introductions.

La reconstitution a amené une petite révolution sociale qu'accentue la rareté de la main-d'œuvre. Peu à peu le vignoble est arrivé entre les mains des ouvriers en passant par les intermédiaires du métayage et du fermage.

Le canton de Vaud n'accorde aucun appui tel que fourniture de plant ou prime de reconstitution aux plantations de Noah et autres hybrides blancs. Il admet paraît-il les Seibel 156-1.000 et 2.738 ainsi que l'Oberlin 582 greffés sur plants « officiels ».

Plantation

Pour la culture à bras qui domine encore, on plante à 0m85 sur 0m90.

Désireux d'employer les charrues, on s'évertue aujourd'hui d'aligner dans le sens de la plus grande longueur du champ défoncé ou « minage » quelle que soit l'orientation ou la pente.

La distance sera de 1m10 entre les lignes et 0m75 sur la ligne.

On fait les trous au moyen de pelles carrées, de pals ou d'emporte-pièces.

Les plants racinés-greffés dits « barbues » ont leurs racines taillées très courtes et « pralinées » par trempage dans un mélange de terre et de bouse de vache.

On pique souvent l'échalas d'abord et on plante dans un trou à côté.

On tasse et comble avec de la terre sèche déterminant un léger buttage.

On ne laisse se développer qu'un seul bourgeon la première année et on ébourgeonne à partir du pied en enlevant les « rebiots » jusqu'à 30 centimètres du niveau moyen du sol.

On soigne sulfatages et binages, affranchit en juillet-août et butte pour l'hiver.

La seconde année, on taille à 0m25 du sol, distance d'où partira le «gobelet».

On ne laisse se développer que les deux bourgeons dépassant ce niveau et coupe l'un d'eux à 0m50 après développement.

En troisième année, on rabat par la taille le sarment supérieur.

Le cep se trouve formé avec 3 ou 4 « cornes ».

On palisse aussi sur cordons et pratique parfois la taille à long bois, arqué ou non, se rapprochant de la taille Guyot.

Comme disposition originale : à signaler le parti tiré des suintements souterrains qui dérangeaient autrefois la culture.

On les réunit dans des bassins couverts en béton armé de quelques mètres cubes dont la murette aval dépasse le sol de 50 centimètres environ. Le réservoir sert ainsi de table et de siège. On y prend l'eau pour sulfater ce qui évite les transports. Il devient le centre d'exploitation de la vigne comme la cabane ou le mazet sous d'autres latitudes.

Travail de la vigne

Il suffit d'un à deux hectares de vigne pour occuper une famille. Les maisons ou les hameaux sont tellement rapprochés et les parcelles tellement courtes que les attelages sont inutiles le plus souvent.

Comme le moût est vendu au sortir du pressoir, le vigneron n'a même pas besoin de fûts ni de cave. Il occupe une maisonnette au milieu d'un

jardin l'aidant à vivre et possède parfois quelques parcelles de terre et pré sur le plateau dominant le vignoble.

Voici la série mensuelle des travaux à Corcelles près Neuchâtel :

Janvier. — Morte-saison. On commence la taille à la fin du mois.

Février. — Taille. Préparation des échalas.

Mars. — Premiers piochages. Remplacement des manquants par des plants racinés-greffés de 2 ans.

Avril. — Suite du piochage ou fossoyage.

Mai. — Plantation des échalas. Retersage (second piochage). Affranchissement des greffons et nettoyage des pieds.

Juin. — Epamprage, dit à tort effeuillage, attachage à l'échalas au moyen de paille de seigle.

Sulfatage tous les 15 jours.

Premier soufrage sur la fleur du 15 au 20 juin.

Rognage au niveau de l'échalas.

Juillet. — Continuation des sulfatages (3 ou 4 suivant les années).

Enlèvement des petites branches latérales au-dessus du raisin (rebiolage).

Rablage (binage).

Soufrage s'il y a lieu.

Août. — Dernier sulfatage aux bouillies insecticides contre la cochylis.

Second attachage et rebiolage.

Second binage ou rablage (1).

Septembre. — Fin des binages (Recartage).

On surveille la vigne en préparant les vendanges. Aide au pressoir.

Octobre. — Vendange du 10 au 25.

Novembre et Décembre. — Arrachage des échalas pour l'hiver, leur mise sur croisillons.

Défonçage et portages de terre.

Arrachage des pieds malades pour laisser la terre « fuser » par les gelées d'hiver.

Les échalas ont une longueur de 1m50 et sont parfois inclinés d'une dizaine de degrés vers l'amont ce qui, étant donnée l'inclinaison du sol, les amène à former un angle de 70 à 75 degrés avec celui-ci.

Les échalas sont habituellement de fente, leur longueur est de 1m50, leur équarrisage grossier de 3 ou 4 centimètres. Ils sont constitués de sapin sulfaté ou non, parfois de mélèze de châtaignier ou de chêne ; on les aiguise aux deux bouts.

Depuis la guerre on a introduit des échalas « Kyanisés » au cyanure de mercure dont la durée serait pratiquement indéfinie. On pourrait se dispenser de les arracher d'où économie de main-d'œuvre.

Mais le premier binage serait peut-être moins net autour de la souche.

Les échalas arrachés chaque année durent 12 à 15 ans.

Les vins

La vendange se transporte dans des tines tronconiques dont deux douelles dépassantes et forées permettent le passage d'un gros bâton pour le portage à l'épaule par deux hommes.

(1) Le terme de « rabelage » ou rablage vient de la bineuse à fourche dont le fer revient parallèlement au manche courbe et long, qualifiée de rablet ou rabelais.

Ces tines ou « gerbes » sont tarées à 100 litres au moyen d'une échancrure de trop-plein.

Le comptage des livraisons au pressoir de la coopérative ou du négociant est ainsi facilité.

La fermentation a lieu en foudres de 40 à 200 hectolitres, appelés « lègres ».

Les vins blancs de chasselas offrent un dépôt relativement faible, la propreté de la culture et de la cave empêche sans doute le développement des mauvais ferments, toujours est-il qu'on ne soutire pas et que le vin mis en bouteille très jeune, au printemps suivant, reste limpide.

Il y a là un tournemain exceptionnel qui n'a pas manqué d'étonner maints œnologues.

Le vin dégusté au bord du lac de Genève, à la coopérative de Corsier, nous a paru franc, agréable, peu bouqueté à l'inverse des vins d'Alsace.

Il se boit facilement, nous voulons dire, que, comme le « Chablis », il semble peu corsé ; mais revient ensuite la chaleur de l'alcool et une impression de bien-être permettant par exemple de continuer sa course en oubliant l'heure du repas avec le stimulant de deux verres seulement.

A Neuchâtel, la réputation du vin blanc est due à d'autres caractères. Il conserve un peu d'acide carbonique, ce qui le rend très « vif ».

Pour accentuer l'impression, on le verse de haut (quarante centimètres) dans un verre étroit et en un mince filet.

Les bulles d'air et d'acide carbonique remontent à la surface puis se groupent formant un « cordon » ou anneau autour du verre et au centre une étoile à dix ou quinze branches s'amincissant vers la périphérie.

Le dégustateur ne peut être impressionné qu'agréablement par ce jeu de « bulles » auquel nous initièrent M. Cornu, à Corcelles, et le chef des caves Schelling à Neuchâtel.

Le luxe des maisons de vins en Suisse montre en quel honneur on tient le précieux produit.

Du reste la propreté la plus exquise règne depuis le village aux rues bétonnées et lavées et jusque sur les murs des terrasses viticoles où des écriteaux interdisent de cueillir les fleurs semées par la nature et dont quelques-uns, au-dessus de Vevey, portent des corbeilles pour recevoir les bouts de papiers et les épluchures des fruits consommés par les passants !

Au bord des lacs, le vin blanc a un accompagnant dans les poissons que les cuisiniers savent préparer légers. On fait de longs trajets pour venir jouir simultanément de la vue des Alpes, du miroitement des eaux, de la « Bondelle » frite et du vin de l'étoile.

Il semble que la vue des neiges éternelles donne plus de saveur à ces choses réchauffantes.

Des vins aussi « légers », bien qu'ils dosent 9 ou 10 degrés d'alcool et une acidité relativement élevée ne gagnent pas à vieillir indéfiniment. Ils atteignent leur plus grande finesse vers leur quatrième année.

Les côtes les plus réputées du lac de Genève s'étendent à l'Est de Lausanne entre Cully et St-Saphorin.

Celles du lac de Neuchâtel entre Saint-Blaise et Bevaix par Hauterive, la Coudre, Neuchâtel, Peseux, Auvernier, Corcelles-Cormondrèche, Boudry et Cortaillod.

Dès que la vigne cesse de se mirer dans un lac pour regarder une vallée, le vin perd de ses qualités, de sa chaleur, de sa faculté de conservation et a tendance à tomber au gras.

Quand on parle du vin de la « Côte » tout court, il s'agit de celle du canton de Vaud (lac de Genève).

En Suisse comme partout, on fait des vins mousseux par la méthode Champenoise. Les pinots rouges de Cortaillod sont partiellement travaillés dans les caves des calcaires du Jura suisse : Val de Travers.

Points de vue économiques

Les vins blancs des lacs sont bons, mais ils reviennent très cher — même pour les Suisses.

Si on y ajoute l'action du change on conçoit que l'exportation soit limitée, aussi les intéressés font-ils avec raison de la propagande surtout dans les cantons non viticoles de la Suisse Allemande.

On paye au vigneron 110 à 125 francs par hectolitre de vendange foulée, ce qui doit établir un prix de revient dépassant six francs français le litre, d'où vente en gros de sept à huit francs français.

En fait, le vin ne va au consommateur qu'en bouteilles et demi-bouteilles soigneusement cachetées et étiquetées.

Il attend parfois sa mise en bouteilles pendant un an et demi sur la première lie du foudre, ce qui, nous le répétons, est une caractéristique exceptionnelle.

Caractéristique aussi nous a apparu l'absence de goût de soufre dans ces vins blancs, et c'est à l'éloge des producteurs.

La mode et la crainte du microbe ont conduit trop souvent à la fabrication de vins moelleux, mais trop « chimiques ».

Grâces soient rendues aux vignobles de vins secs comme les côtes de Chablis et Meursault en Bourgogne, Neuchâtel et Lausanne en Suisse qui conservent le vin franc.

La propreté, la surveillance des températures et, au besoin, la filtration, tous moyens physiques, doivent prendre le pas sur les interventions chimiques.

Il existe également en Suisse, des restaurants de tempérance où l'on ne boit pas du vin fermenté, mais des jus de fruits sans alcool.

Ils sont agréables et nous avons vainement cherché le goût de soufre dans un certain jus de pommes. Seulement ils coûtent encore plus cher que le vin !

Les conseils de tempérance ne sauraient être efficaces qu'autant qu'ils seraient reliés à une économie appréciable !

Les coopératives vinicoles nouvellement créées, arrivent à débiter presque tout leur vin dans des débits spéciaux.

A Vevey, l'un d'eux affichait : vin nouveau 2 fr. 20, vin vieux 1 fr. 70 le litre à emporter.

La raison de cette anomalie est que la récolte de 1923 était plus abondante et sans doute moins mûre que celle de 1924.

On voit, en tout cas, qu'on apprécie peu le vieillissement.

Les Suisses ne semblent pas orgueilleux de leur vignoble autant que les bourguignons par exemple. On ne cherche pas à intéresser les touristes suffisamment au labeur des vignerons.

Ainsi nous n'avons pas pu trouver une carte postale viticole.

Partout des vues de montagne.

Les guides indiquent minutieusement de quel point de vue on voit les Alpes. Ils énumèrent le nom des cimes.

Pas un mot pour le vignoble, pourtant si méritoire, qui est une synthèse du labeur humain et de la nature et procure au touriste des jambes pour l'ascension !

Gurgy-sur-Yonne, Automne 1925.

Pierre LARUE.

LES VARIÉTÉS COMMERCIALES DE RAISIN DE TABLE (1)

Le *Muscat de Hambourg* est une des variétés noires les plus appréciées. Son grain ovoïde et gros ressemble étrangement à celui de *l'œillade noire*, d'où le nom qu'on lui donne quelquefois *d'œillade musquée*. Le *Muscat de Hambourg* comme le *Dattier de Beyrouth* (2) est de moyenne époque de maturité. Le *Muscat d'Alexandie* ou *Muscat de Rome*, *Panse Muscade*, etc., est certainement une des plus précieuses variétés musquées. Ce raisin ne mûrit, en plein air, en France, que dans la région méridionale et encore faut-il lui réserver la meilleure situation. Il a peu d'affinité avec les porte-greffes américains, ce qui, avec sa maturité tardive en rend la culture difficile en plein champ. Franc de pied, au contraire, il était très vigoureux et très productif autrefois, lorsque, conduit en tonnelles, il tapissait les façades sud des maisons suceptibles de recevoir des treilles. Il existe encore aujourd'hui de ces pieds véritables arbres, qui, par leur situation, ont pu résister au phylloxéra et continuent de donner des fruits exquis. Le Muscat d'Alexandrie a sa place dans les serres du nord. Là, il donne un produit qui se vend à des prix que ne peuvent atteindre les raisins de plein air.

L Olivette blanche est recherchée par le commerce, car elle a un aspect séduisant et supporte admirablement les transports à cause de la fermeté de son grain. Son défaut est d'être sujette à la coulure, ce qui empêche d'en étendre la culture.

L'Olivette noire ou *Malakof Isjum* a les mêmes qualités que l'olivette blanche et son défaut est d'être capricieuse dans la sortie des raisins, défaut qui se corrige facilement par les tailles longues soit en souches basses, soit en cordons sur fil de fer. Il faut alors l'ébourgeonner après la sortie des raisins, au moment où les gelées printanières ne sont plus à craindre. On fait tomber avec le doigt les bourgeons poussés sans fruit. Cette opération, peut paraître coûteuse, mais elle est largement compensée par le prix souvent élevé qu'atteint cette variété, en arrière saison.

La *Panse* est un très ancien cépage connu et cultivé surtout en treilles et pour la consommation locale, des pays qui le produisent particulièrement dans le sud de la France où sa maturité se fait bien. Le commerce d'expédition l'accepte. Sa production est abondante et ses grappes, qui deviennent énormes, ont le plus bel aspect. Toutes ces qualités réunies classent la *Panse* et ses dérivés, qui sont nombreux, dans la catégorie des raisins à propager.

Le *Servant* représente, à vrai dire, une famille comprenant de nombreuses variétés ou sélections n'ayant entr'elles que des différences dans les dimensions des grains, la forme ou la densité de la grappe. Les principales varié-

(1) Voir page 324,

(2) *Ampélographie de P. Viala et V. Vermorel*, Tome III, page 99.

tés de *Servant* sont le *Servant de l'Hérault*, *le Gros vert* du Thor (Vaucluse) nommé aussi *Plan vert, raisin vert, etc.*, le *Nonay* de Toulon, le Saint-Jeannet des Alpes-Maritimes.

Le *Servant de l'Hérault* se dore mieux que le *Gros vert* du Thor, la grappe de celui-ci est plus massive. Il est à présumer que la densité de la grappe et la grosseur du grain du *gros vert* ainsi que sa coloration sont dues au milieu où il est cultivé. Ainsi nous avons vu à Cagnes, près Nice, des souches de *Servant* donnant des grappes ailées portant des grains à peine moyens, très dorés, ces souches étaient issues de sarments de *gros vert* apportés du Thor (Vaucluse) par le viticulteur de Cagnes. Donc influence directe et énorme du lieu de production. Le plus beau *Servant* qui existe, est, du moins à mon avis, la variété cultivée à St-Jeannet, près de Nice. Nous l'avons importé en Vaucluse depuis plus de vingt ans. Les caractères ampélographiques sont restés les mêmes qu'à St-Jeannet avec augmentation du volume du grain qui devient énorme et se dore bien en bonne exposition. Sa grappe est énorme, mais rameuse, se divisant très facilement en très jolis grapillons. Elle représente l'idéal de la grappe du raisin de table.

Le tonnage fourni par la famille des *Servant* dans le sud de la France, notamment dans la région Vauclusienne est considérable. Je laisse aux statisticiens le soin de donner des chiffres qui seront impressionnants.

La série des variétés de raisins de table acceptés par le commerce ne se borne pas à celles énumérées ci-dessus. On pourrait en citer bien d'autres, telles que *Portugais bleu, Clairette*, etc... Je ne voudrais pas terminer cette énumération sans dire un mot d'un raisin nouveau, *l'Angevine Oberlin*. C'est au printemps de 1907 que j'ai introduit cette variété dans mes collections où, malgré l'infériorité de la place qui lui fut donnée, elle montra, dès les premières années de production, de très précieuses qualités. Elle mûrit son raisin bien quelques jours avant les variétés les plus précoces et beaucoup mieux placées qu'elle.

Cette précocité, jointe à la forme agréable de la grappe et à la saveur fine du grain, m'engagea à multiplier *l'Angevine Oberlin*, à la sortir de la collection et à la mettre en expérience pour la grande culture. A cet effet, je la greffai par allées complètes d'un même porte-greffes dans un terrain extrêmement favorable à la culture du raisin de table ? L'exposition choisie fut la meilleure de la propriété, les porte-greffes employés, les suivants :

420-A ; 41-B ; 34-EM ; Rip. × Rup. 3309, Mourvèdre × Rup. 1202, etc....,

La production fut assez abondante. La précocité donna satisfaction à mes désirs, mais ma désillusion fut complète quant à la composition de la grappe. Le millerandage se produisit partout, aussi bien chez les Riparia × Rupestris que chez les Hybrides de Berlandieri sur lesquels je comptais pour avancer encore la précocité. Seul, le 1202 donna des grappes passables, mais non complètement exempte de millerandage. Je fus amené à arracher, en entier, toutes les souches de mon petit champ d'expériences et à ne conserver qu'une demi-allée de celles sur 1202, qui continuent à me donner des raisins précoces et excellents pour la consommation de la famille et pour laquelle le millerandage n'a pas le même inconvénient que pour la production en vue de la vente au Commerce.

Si je me suis étendu sur le défaut que je trouve capital chez *l'Angevine Oberlin*, c'est pour éviter des désillusions à ceux qui, frappés par le joli aspect de la grappe non millerandée, car il y en a, et par la précocité, seraient tentés de faire une importante plantation avant de s'assurer, par des essais,

qu'ils se trouvent dans les conditions favorables, de terrain, d'exposition, de porte-greffes, etc... à la culture de ce raisin.

Je dis qu'il y a des grappes non millerandées, il en est en effet, je le constate bien sur le pied mère de mes collections qui, chaque année, me donne des grappes normales et ce sont les greffons de ce pied que j'ai employés pour la création de mon champ d'expérimentation dont j'ai obtenu si peu de satisfaction !

La vue de ce pied mère trompeur, si l'on peut dire, a déterminé beaucoup de mes visiteurs à essayer la culture de *l'Angevine Oberlin* et il faut croire que certains ont réussi à la placer dans les conditions qui lui sont indispensable, puisque ce raisin à pris place, sur les marchés, en proportions modestes encore, mais offrant un avantage pécuniaire important à ses heureux obtenteurs.

Il faut espérer que les multiples essais tentés sur ce cépage aboutiront à un résultat heureux et que *l'Angevine Oberlin*, corrigée de son défaut, prendra bon rang parmi les meilleurs raisins de table, et se classera premier par sa précocité.

Mes essais ont également porté sur les variétés cultivées dans les terres du Nord, France, Belgique, Angleterre telles que Frankenthal, Gros Colman, Blak alicante, etc..., etc..., mais j'ai constaté que la culture de plein air leur est peu favorable et je n'ai pas insisté.

Au risque de sortir du cadre qui m'a été tracé, je ne terminerai pas ce modeste rapport sur les variétés commerciale des *Raisins de table* sans dire un mot d'un essai de leur conservation par le froid tenté en 1924 dans les *Entrepôts frigorifiques Lyonnais*.

Après la foire qui se tint à Lyon le 6 octobre 1923, au cours de laquelle j'eus l'avantage de présenter une collection de quelques centaines de variétés de raisins pour l'étude ampélographique et une démonstration sur la production par la taille, et la présentation par les emballages, M. Fontanel, l'actif et dévoué directeur des Entrepôts frigorifiques de Lyon, me demanda si une expérience de conservation des raisins, par le froid, m'intéresserait. Aucune proposition ne pouvait m'être plus agréable, et, dès la maturité arrivée, j'expédiai aux frigorifiques de Lyon quelques billots de raisins de variétés courantes de maturité moyenne et tardive.

Les résultats de cette expérience intéressante ont fourni des indications utiles. Des essais seront renouvelés, cette année, dans de plus amples proportions et qui, assurément, réussiront. L'avantage de conserver dans les chambres froides des grandes villes une quantité considérable de raisins, ne serait-ce que quelques semaines, constituerait un bénéfice énorme. En effet, lorsque l'extrême limite de conservation sur souches des raisins tardifs arrive, les pluies ou le froid compromettent la récolte. Les viticulteurs précipitent leur cueillette et leurs expéditions. Alors, les marchés sont encombrés, les prix s'avilissent, les raisins se gâtent ou sont jetés à la cuve. Aussitôt la consommation s'arrête.

Si, au moment de cet encombrement, on avait la possibilité de conserver emballés et prêts à être livrés à la consommation, des stocks importants de ces raisins récoltés en hâte et en trop grande quantité, on décongestionnerait les marchés, on éviterait l'avilissement des cours et on prolongerait la période de la consommation.

L'extrême amabilité de M. le Directeur des Entrepôts frigorifiques de Lyon nous a permis de faire une autre expérience qu'il a dirigée lui-même, sur une collection de variétés intéressantes de raisins de table.

Nous avons placé en octobre, dans des billots garnis de sciure de bois de saule, bien séparées entre elles et soigneusement étiquetées, des grappes de raisins dont les noms suivent. Ces billots sortis des chambres froides le 13 décembre 1924 ont été déballés par nous. Nous avons examiné l'état des grains et de la rafle de chacune des variétés et leur avons attribué des notes allant de zéro à dix. La note dix représentant le maximum de conservation.

Variétés	Rafle	Grains
Roussette	4	6
Raisin de Notre-Dame	5	7
Hambourg blanc	3	6
Prunelar	3	6
Chasselas rose royal	8	8
Chasselas doré	9	9
Piment	8	7
Santa Paul Bianca	3	7
Assoued Zeiné	3	5
Chasselas violet	2	6
Black Hambourg	2	8
Molinera Gorda	9	9
Rozaki	4	8
Razaki Zolo	2	0
Douradillo	8	9
Servant	9	9
Moratello rose	4	9
Valensi	3	8
Mavron	5	9
Lady down's Sedling	3	9
Spiran gris	8	8
Ascot citronelle	9	7
Corinthi à gros grains	8	7
Chasselas ciotat	3	6
Duc de Magenta	7	6

Nous n'avons pas la prétention d'arriver à une conclusion par cet essai. Nous les mentionnons seulement à titre d'indication pour les personnes qui, étudiant la puissance de conservation de diverses variétés de raisins, pourraient être intéressées par ces détails.

Tout rapport, si modeste qu'il soit, doit se terminer par une conclusion ou par un vœu. Je me permets donc d'émettre le vœu suivant :

« 1° Que les Compagnies de chemin de fer dont nous louons les efforts, « continuent à favoriser le transport des raisins de table par la régularité et « la rapidité de la marche de leurs trains, et l'adoucissement, autant que « faire se pourra, de leurs tarifs ;

« 2° Que l'Etat, dans ses traités avec les puissances étrangères, obtienne, « au profit de l'exportation des produits de notre sol, les conditions les plus « avantageuses et permette ainsi le retour en France de cet or dont elle a « tant besoin et qui lui a été si généreusement livré par ses enfants dans « les moments les plus pénibles ».

Alexandre Tacussel,
Président de l'Office agricole départemental de Vaucluse.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Légion d'Honneur. — Sur la proposition du Ministre de l'Agriculture, ont été promus ou nommés dans l'ordre de la Légion d'honneur :

Au grade de Commandeur : M. Guillon (Jean-Marie), inspecteur général de l'agriculture.

Au grade de Chevalier : MM. Rambaud, professeur à l'Ecole nationale d'agriculture de Rennes ; Ader, agriculteur à Nérac (Lot-et-Garonne) ; Gerberon, inspecteur principal des eaux et forêts, à Bruyères (Vosges) ; Martinot-Pécheras, agriculteur à Saint-Saud (Dordogne) ; Paris, viticulteur à Port-Sainte-Foy (Gironde) ; Puy, sous-chef de bureau au ministère de l'agriculture ; Mme veuve Saint-Etienne, fermière à Meyrargues (Bouches-du-Rhône) ; M. Videt, inspecteur des opérations du pari-mutuel au ministère de l'agriculture.

Groupement des Ingénieurs agricoles de Provence et de Côte d'Azur. — La réunion d'octobre aura lieu à Menton, le dimanche 18 octobre 1925.

Le programme en est combiné pour permettre le retour dans la même journée. (Se grouper dans une voiture de tête et appeler les camarades dans les gares).

11 h. 35. — Rassemblement cour des voyageurs, gare de Menton, côté gauche de la sortie à l'arrivée du train 759.

11 h. 45. — Assemblée et déjeuner restaurant Gay, rue Honorine (12 fr. sans le vin).

14 h. Visite de l'Insectarium de Menton. Réception par MM. Pouthiers, directeur, et le Camarade Molinari.

15 h. — Départ pour Monte-Carlo.

16 h. — Visite du jardin sous la conduite de M. Agliani, directeur des cultures.

18 h. 13. — Départ gare Monte-Carlo.

Bernes, D. S. A., Draguignan (M), président ; Folleau, Villepey, par St-Aygulf, Var (R), secrétaire ; Barqui, Agay, Var (G), trésorier.

Adhésions avant le 14 courant au Camarade Molinari, avenue Cernuschi, à Menton.

5° Foire Gastronomique de Dijon 7-19 novembre 1925. — La Foire Gastronomique de Dijon qui, de l'avis général de toute la presse française et étrangère, est la manifestation régionaliste la mieux réussie du moment, va ouvrir à nouveau et pour la 5e fois ses portes le 7 Novembre prochain.

Avec le cadre merveilleux de son nouvel emplacement, avec ses expositions et attractions multiples, avec ses halls de toutes les industries, du confort, du bien-être à la ville et à la campagne, ses menus de haute cuisine française, ses démonstrations agricoles, ses immenses stands d'électricité rurale, ses fêtes ininterrompues, elle s'apprête à recevoir un nombre plus considérable de visiteurs et d'étrangers que l'an dernier où cependant elle enregistra 555.000 cartes d'entrée.

Les exposants de toutes catégories feront bien de s'assurer de suite la possibilité d'y figurer dans les conditions les meilleures, puisque la Foire Gastronomique de Dijon est municipale et qu'elle s'interdit tout bénéfice.

BIBLIOGRAPHIE

Guide pratique pour la Vinification. Les Soins à donner aux Vins et le Traitement des Maladies, par René Martin ☼, Directeur de la Station Agronomique de l'Aveyron et du Laboratoire régional du Service de la Répression des Fraudes, et Louis Cambonie, Professeur spécial d'Agriculture de l'Arrondissement de Villefranche-de-Rouergue. — Prix : 5 francs. Franco 5 fr. 50. — En vente chez les Auteurs et à Paris, 24, rue Pavée, chez Dujardin-Salleron.

Ce petit livre de 96 pages répond à son titre de *Guide Pratique*. Il s'adresse aux petits vignerons des régions tempérées. Ce n'est pas un traité purement théorique. Les auteurs ont laissé systématiquement de côté les explications scientifiques des phénomènes chimiques et biologiques de la vinification et de la vie des vins. Il est écrit dans un style très clair et peut être très nettement compris de tout le monde.

Sans doute y a-t-il déjà beaucoup d'ouvrages s'occupant de vinification : celui que nous avons l'honneur de présenter au public a l'avantage de tenir compte des difficultés spéciales qui sont rencontrées dans les pays de petite et moyenne production. Son but est de propager les bonnes méthodes de vinification qui assurent la bonne qualité des vins et leur parfaite tenue dans toutes les conditions du commerce. S'il parle des maladies, c'est surtout pour en indiquer les remèdes préventifs.

Il suffit de parcourir la *Table des Matières* pour se rendre compte que, si les auteurs ont évité tout développement inutile, aucun point essentiel n'est laissé dans l'ombre.

Nous conseillons vivement la lecture de ce petit livre digne de devenir l'*aide mémoire* de tous les vignerons.

12e Edition de l'**Annuaire Général du Commerce en gros des vins, cidres, vinaigres, spiritueux et liqueurs et des industries connexes**

Cette Edition contient l'étude de M. Raymond Brunet sur « Les Maladies des Vins et leurs traitements ». Très intéressante et à la fois très utile, cette étude, qui indique pour chaque maladie ses caractères et le traitement à appliquer, est appelée à rendre les plus grands services.

La partie Adresses, contenant, département par département, ville par ville, localité par localité, les noms des négociants, des distillateurs, des courtiers, des représentants, etc., a été entièrement révisée. Elle est aussi complète et exacte que possible.

Comme de coutume, la partie Renseignements donne les lois, décrets, règlements, circulaires, en matière de Régie, de Douane, de Répression des Fraudes, etc., intéressant le commerce des Vins et Spiritueux, et parus dans le courant de l'année.

Prix : 25 fr. franco, par poste recommandé, pour la France ; 23 fr. franco domicile dans Paris ; 22 fr. en magasin ; 29 fr. franco, par poste, recommandé, pour l'Etranger.

Ecrire à : La Société de l'Annuaire général, 6, rue de Beaune, Paris (7e).

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les affaires de gros à gros traitées sur place, n'ont été ni nombreuses ni importantes au cours de la huitaine écoulée, et les prix n'ont que bien peu varié sur ceux de la semaine précédente. Des vins rouges 8° du Minervois ont vu les taux de 95 à 100 fr., d'autres vins 8° du Midi ont été payés de 90 à 95 fr. ; des 9° de 95 à 100 fr. Des 6°2 nouveaux arrivés de l'Aude, ont été traités à 62 fr. Des vins d'Algérie 1925 ont été offerts à 95 fr. pour des 10°, et à 102 fr. pour des 11°. Voici la note du *Marché aux vins* :

La demande est moins active et porte surtout sur les vins vieux d'Algérie blancs et rouges, dont les quantités mises en vente sont très réduites. Quelques affaires ont été conclues en vins nouveaux dont les arrivages sont peu nombreux.

Les clients qui avaient passé des ordres assez suivis ces temps derniers se sont ralentis. Dans Paris, on voit affichés des vins rouges faisant 8°5 à 1 fr. 25, des blancs même degré, 1 fr. 60 ; des vins rouges « Bonnes côtes 8° » sont offerts 1 fr. 55 la bouteille genre Saint-Galmier, des « Côtes supérieures 9°5 », à 1 fr. 80 ; des Bordeaux rouges à 2 fr. 20, des blancs à 2 fr. 25 le litre.

Gard. — Nimes. — ***Cours de la Commission officielle*** :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 28 sept.	Cours du 5 octob.
—	—	—	—
			Vins nouveaux
7 à 8°	logés	»	»
8 à 9°		8°. — 62	logé
9 à 10°	de	à à	7 francs
10 à 11°		11°. — 75	le
11 à »	7 à 7 fr. 25 le deg.	»	degré
Costières	7 fr. 50	7 fr. 75 le d.	7 fr. le degré
Rosé, paillet, gris	7 fr. 25 le degré	»	logé 7 fr. 50
Blanc Bourret	»	»	»
Blanc Picpoul		»	»

Hérault. — Montpellier. — ***Bourse de Montpellier.***

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 29 septemb.	Cours du 6 octobre
—	—	—	—
			Vins nouveaux
7 à 8°	60 à 65	»	»
8 à 9°	65 à 70	9°. — 68	8°. — 55
9 à 10°	70 à 75	à à	à à
10° et au-dessus	7,25 à 7 fr. 75 le deg.	11°. — 80	10°1/2. — 75
Rosé	7,50 à 8 fr. le deg.	»	7,50 à 8 fr. le deg.
Blanc		»	8 à 8 fr. 50 le d.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 30 septembre 1925.

Vins : Rouge courant, le degrés, de 7 fr. à 7 fr. 50 nu, pris à la propriété frais en sus. Rosé 7 fr. 50 ; blanc, pas d'affaires.

Vins Algérie et Espagne, pas d'affaires.

Mistelle blanche 8/9° liqueur 15 degrés alcool pas d'affaires.

Vins rouges. Récolte 1924, de 9 à 10°5, de 68 à 75 francs. Vins rosés pas d'affaires.

Quelques caves de plusieurs milliers d'hectolitres ont été traitées cette semaine écoulée en vins rouges logés à 7 fr. 25 le degré.

Les rosés et les blancs sont demandés à 8 et 9 fr. le degré.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 25 sept.	Cours du 2 octob.
			Vins nouveaux sous marc
7 à 8°	logé	»	6.25 à 7 fr. le d.
8 à 9°	7,25 à	9°. — 68	logé 7 à 7 fr. 50
9 à 10°	8 fr. le degré	à à	le degré
10 à 12°		11. — 75	
Vins rosés	7,25 à 7 fr. 50 le d.	»	7,50 à 8 fr. le d.
Vins blancs	7,50 à 8 fr. 75 le d.	»	»

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 2 octobre :

Vins rouges, de 8 degrés, »» fr.; 9 à 11 degrés, de 68 à 80 francs.

Récolte 1925, sous marc, 6 fr. 50 à 6.75 le degré ; logé de 7 à 7.50 le degré.

Blancs rosés, de 7 fr. 50 à 8 fr. le degré.

Bourret et Picpoul 8 fr. Clairette 9 fr. 50.

L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 4 octobre.— Vins rouges 1925, 7 à 7 fr. 50 le degré en logé avec appellation d'origine Minervois.

Récolte 1924. — Vins rouges de 9 à 10 degrés, de 69 à 73 francs ; de 10 à 11 degrés, de 73 à 79 fr.; de 11 à 12 degrés, de 79 à 85 fr.

Aude. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 24 sept.	Cours du 1er oct.
			Vins nouveaux
7 à 8	8 francs	»	
8 à 9°	à	8 à 9°. — » »	logé
9 à 10°	8 fr. 50	9 à 10°. — 70 à 75	de 7 francs à
10 à 11°	le	10 à 11°. — 75 à 80	7 fr. 50
11° et au-dessus	degré	11 à 12°. — 80 à 87	le degré

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 3 octobre 1925 : Vins de la récolte de 1924 :

Vins rouges de 9 à 12 degrés, de 69 à 82 fr. ; logés de 7 à 7 fr. 50 le degré.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, de 9 degrés à 13 degrés, de 69 à 92 fr. ; Corbière, de 10 degrés à 13 degrés de 73 à 92 fr.

Récolte de 1925 : de 7 fr. à 7 fr. 50 le degré suivant conditions.

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 26 sept.	Cours du 3 octob.
			Vins nouveaux
7 à 8°	8 francs	»	7 francs à
8 à 9°	à	»	7 fr. 25
9 à 10°	8 fr. 50	68 à 72	le degré
10 à 11°	le	72 à 78	
11 à 12°	degré	78 à 84	
12 à 13°		84 à 90	

VAUCLUSE. - **Valréas.** Marché du 29 sept. — Vins rouges 1924, 7 fr. 50 à 8; vins blancs, 8.25 à 8 fr. 50 le degré, pris à la cave et tous autres frais en sus.

BOUCHES-DU-RHÔNE. - **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 30 septembre.— Région : rouge, de 8 à 9 degrés, pas d'affaires ; de 9 à 10 degrés, de 65 à 70 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 70 à 76 fr. ; rosé de » fr. à « fr. »» le degré ; blanc de » fr. »» le degré. suivant qualité, couleur et éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 12 degrés, 1er choix, de 86 à 96 fr l'hecto, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

LOIRET. — **Orléans.** — 12 septembre.— Cote officielle des courtiers assermentés.

Vin rouge du pays, Gris-Meunier, pas d'affaires ; vin blanc de Sologne, récolte 1924, la pièce nue, de 240 à 250 fr.; de Blois, 228 fr.

DORDOGNE. — **Bergerac.** — Syndicat des vignerons de la Dordogne. — Région de St-Germain et Mons : vendu 20 tonneaux vin blanc 11 degrés, à 1.150 fr. le tonneau nu, pris à la propriété.

ARDÊCHE. — **Vallon.** — Quelques offres ont déjà été faites pour des sous-marcs, à raison de 6 fr. 50 le degré retiraison immédiate, alors que les logés auraient trouvé preneur à 7 fr. le degré. Les demandes de vin de couleur sont nombreuses et pressantes, aussi la propriété, espérant à juste raison, que le produit de nos coteaux, sera riche en coloration, estime que ceux-ci seront recherchés, et en déduit que leurs prix de début ne fléchiront pas de si tôt.

CÔTÉ-D'OR. — **Dijon.** — On signale des ventes de vins, pris à la cuve, 1.100 à 1.500 fr. la pièce. Des Musigny 1923 ont été vendus 3.000 fr. Des raisins portant l'appellation Gevrey ont été vendus 3 fr. 50 à 4 fr. le kilo.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 26 septembre 1925 :

Vin rouge :

Toutes quaiités, enlèvement immédiat, le degré, 5 fr. 75 à 6 fr.

Toutes qualités, logé, 6 fr. 25 à 6 fr. 75.

Distillerie, enlèvement immédiat propriété, le degré, 5 fr. à 5 fr. 25.

Distillerie, logé propriété, le degré, 5 fr. 50 à 6 fr.

Vins blancs :

De raisins rouges, sans affaires.

Vins blancs le degré, 7 fr. 25 à 7.50.

MARCHÉS AUX RAISINS

Paris. — Raisins d'Algérie : manque.— Midi : blanc, 130 à 360 ; noir, 150 à 250 ; œillade, 200 à 300 ; muscat, le kilo, 2 à 3.50.— Châsselas moissac avec sarments : de Paris, blanc, noir, d'Espagne manquent ; muscat, le kilo, 2 fr. 50 à 4 fr. 50.

ALCOOLS

Montpellier.— Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 660 à 680 fr. les 100° ; marc 86° manque; rectifié, de 95 à 97°, pas d'affaires ; eaux-de-vie de vin pas d'affaires ; de marc 52°, 340 à »»» fr., pris à la distillerie, tous frais en sus.

Béziers, Narbonne, Perpignan. — Pas d'affaires.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 580 à 590 fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 330 à »»» fr.

Alger. — Trois-six de vin incoté ; trois-six de marc, 600 fr.

TARTRES

Montpellier. — Crême de tartre, 505 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 1,70 à 2 fr., pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 30, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce*. — 6 octobre 1925.

	octobre	novembre	janvier-février
	—	—	—
Blé..........	126,25 126,50, 126,75 P.	125,50 P.	125 P.
Seigle.......	93 N.	93 N.	93 N.
Avoine noire.	94 P.	94,50 V.	95 à 95,50
Avoine.......	90 N.	89 N.	89 N.

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés dur n° 2............	1.46 3/8	86 97	115 96	— 0 69
Maïs disp................	93 1/4	63 82	79 78	— 1 18

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 146 3/4 c. (116 fr. 26 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 125 3/8 cents (99 fr. 32).

DIVERS

Produits chimiques : Nitrate de soude, 15/16, 128 à 133 fr. ; sulfate ammoniaque, 20/21, 128 à 135 fr. ; sulfate potasse 48/52, 95 à 100 fr. ; chlorure potassium 48/52, 65 à 72 fr. ; sylvinite riche 20/22, 24 à 26 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 226 à 231 fr. ; superphosphate minéral, 14, 22,25 à 24 fr. ; sulfate de cuivre neige, »»» à »»» fr., le tout aux 100 kilos. Logé gare de Cette.

Marseille. — Soufre sublimé en fleurs, chimiquement pur, 82 fr. ; Raffiné (trituré Candi), 72 fr. ; Trituré garanti 97 °/₀ de soufre pur, 72 fr. ; Canons, 75 fr. ; Coulés en Candi, 64 fr.

Sulfate de cuivre, 98 °/₀ en sacs : consommation, 220 fr. ; entrepôt, 218 fr.

Sulfate de fer, 95 °/₀ en sacs de 100 k., 26 fr.

Le Gérant : G. Fournera.

Montpellier. — Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 27 septembre au Samedi 3 octobre 1925

	TEMPÉRATURE 1925		TEMPÉRATURE 1924		PLUIE 1925	PLUIE 1924	TEMPÉRATURE 1925		TEMPÉRATURE 1924		PLUIE 1925	PLUIE 1924
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche	16	8	18	5	»	»	13	6	19	9	»	8
Lundi	16	4	21	14	»	1	13	4	19	3	1	»
Mardi	16	8	18	6	»	4	15	»	21	7	»	»
Mercredi	18	10	»	2	»	»	18	3	13	10	»	1
Jeudi	20	9	18	11	»	5	22	7	18	9	»	»
Vendredi	»	12	16	9	»	1	16	13	15	10	»	9
Samedi	20	14	»	»	»	»	»	7	15	10	»	1
Total	129	95	200	130	9.8	57	172	76	214	125	7	45
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche	»	»	16	»	»	0.3	»	7	16	5	»	»
Lundi	»	»	18	8	»	»	»	7	19	6	4	»
Mardi	»	»	12	»	»	»	»	6	21	9	»	1
Mercredi	»	»	12	»	»	39	13	8	10	8	»	»
Jeudi	»	6	16	»	»	5	»	8	11	8		3
Vendredi	»	»	14	»	»	9	15	12	18	9	»	1
Samedi	»	»	14	»	»	9	18	11	»		»	»
Total	»	22	171	8	36.3	83.4	46	91	232	121	4	67
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche	18	6	15	3	»	»	13	7	17	7	3	»
Lundi	»	6	23	9	»	»	16	7	21	6	»	»
Mardi	14	»	26	8	»	2	14	6	21	9	»	19
Mercredi	»	»	13	8	»	8	15	8	10	8	»	27
Jeudi	10	2	9	5	»	13	»	4	11	8	»	0.2
Vendredi	15	10	17	8	»	12.3	15	10	18	10	»	»
Samedi	13		»	»	»	»	18	10	»	»	»	»
Total	127	83	250	101	12.5	101 8	223	124	222	118	70	98.6
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche	»	6	22	5	»	»	»	12	27	9	»	»
Lundi	»	2	25	7	»	»	»	10	25	12	»	»
Mardi	15	4	19	6	»	9	18	9	25	12	»	32
Mercredi	20	3	15	3	»	4	20	»	13	9	»	»
Jeudi	20	5	21	11	»	9	15	12	22	9	»	»
Vendredi	23	3	17	7	»	2.5	24	10	»	15	»	32
Samedi	20	11	»	»	»	»	24	9	»	»	»	»
Total	192	99	254	103	42.2	65	199	148	292	155	»	98.4
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche	»	9	23	5	»	0.1	20.4	9.9	21.2	6.4	»	»
Lundi	19	6	25	13	»	»	20.3	11.2	21.4	14.9	»	0.5
Mardi	19	7	26	8	»	4	20.2	8.9	17.5	10.9	»	0.7
Mercredi	19	10	15	5	»	»	20.2	5.9	16.5	9.0	0.4	»
Jeudi	16	5	17	9	»	»	26.4	11.5	19.0	6.3	»	97
Vendredi	23	7	17	9	»	14	27.4	8.3	13.8	11.5	»	2.8
Samedi	20	10	»	»	»	»	25.2	9.2	19.1	4.8	»	»
Total	188	129	295	123	2	47.1	315.6	159.1	288.1	159 2	9 9	142 6
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche	»	8	23	8	»	»	»	»	25	21	»	»
Lundi	»	12	20	10	»	»	»	»	»	»	»	»
Mardi	20	12	25	12	»	»	20	»	24	18	»	»
Mercredi	19	13	19	11	»	»	»	»	24	18	»	29
Jeudi	20	14	16	8	0.8	»	16	»	21	15	»	»
Vendredi	25	»	20	10	»	39	»	»	23	16	»	»
Samedi	»	16	»	»	»	»	22	15	»	»	»	»
Total	203	156	268	165	0.8	49	116	75	301	224	»	29

Observations. — Automne